

18. 산과 당이 존재하면 특징적인 젤(gel)을 형성하는 능력을 가진 것은?
 ① 글리코겐(glycogen) ② 섬유소(cellulose)
 ③ 펙틴(pectin) ④ 전분(starch)
19. 숙주나물을 올바르게 설명한 것은?
 ① 완두를 싹 틔운 것 ② 납두를 싹 틔운 것
 ③ 대두를 싹 틔운 것 ④ 녹두를 싹 틔운 것
20. 육류의 색의 안정제, 밀가루의 품질개량제, 과채류의 갈변과 변색 방지제로 이용되는 비타민은?
 ① 나이아신(niacin) ② 리보플라빈(riboflavin)
 ③ 티아민(thiamin) ④ 아스코르빈산(ascorbic acid)
21. 어유와 일반 식물유의 차이점은?
 ① 어유는 포화지방산이 많고 요오드가 적다.
 ② 어유는 불포화지방산이 적고 요오드가 높다.
 ③ 어유에는 불포화지방산이 많고 혼합 글리세리드이다.
 ④ 어유는 불포화지방산이 적고 요오드가 적다.
22. 효소와 기질식품의 연결이 잘못된 것은?
 ① 레닌(rennin) - 우유
 ② 우레아제(urease) - 육류
 ③ 아밀라아제(amylase) - 전분
 ④ 파파인(papain) - 지방
23. 아밀로펙틴(amylopectin)의 함량이 가장 많은 것은?
 ① 멥쌀 ② 보리
 ③ 찰쌀 ④ 좁쌀
24. 빵의 노화시 생겨나는 현상이 아닌 것은?
 ① 빵의 외피가 딱딱해진다.
 ② 풍미를 상실하고 독특한 노화냄새를 낸다.
 ③ 빵의 흡수성이 증가한다.
 ④ 내부의 경도가 증가하여 외력이 증가되므로 부스러지기 쉽다.
25. 녹색채소를 삶을 때 녹황색으로 변하는 이유는?
 ① 엽록소의 Mg이 Cu로 치환 되었으므로
 ② 엽록소가 페오피틴(pheophytin)으로 변했으므로
 ③ 엽록소의 H가 Cu로 치환되었으므로
 ④ 엽록소가 클로로필라이드(chlorophyllide)로 변했으므로
26. 식품과 쓴맛성분이 맞지 않는 것은?
 ① 양파껍질 - 히스타민(histamine)
 ② 감귤류껍질 - 나린진(naringin)
 ③ 맥주 - 휴물론(humulone)
 ④ 오이꼭지 - 쿠쿠르비타신(cucurbitacin)
27. 생선의 육질이 육류보다 연한 이유는?
 ① 미오글로빈 함량이 적으므로
 ② 미오신과 액틴의 함량이 많으므로
 ③ 콜라겐과 엘라스틴의 함량이 적으므로

- ④ 불포화지방산의 함량이 많으므로
28. 식품에 있는 영양소 중 생리작용을 조절하는 것이 아닌 것은?
 ① 단백질 ② 무기질
 ③ 지방 ④ 비타민
29. 대두에 가장 많은 단백질은?
 ① 글로불린 ② 알부민
 ③ 글루텔린 ④ 프롤라민
30. 전분의 이화학적 처리 또는 효소 처리에 의해 생산되는 제품이 아닌 것은?
 ① 가교 전분 ② 고과당(high fructose) 옥수수시럽
 ③ 덱스트란 ④ 싸이클로덱스트린

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 다음과 같이 조리가 바람직하지 않게 된 이유로 부적당한 것은?
 ① 튀긴 도넛에 기름 흡수가 많음 : 낮은 온도에서 튀겼기 때문
 ② 생선을 굽는데 석쇠에 붙어 잘 떨어지지 않음 : 석쇠를 달구지 않았기 때문
 ③ 오이무침의 색이 누렇게 변함 : 식초를 미리 넣었기 때문
 ④ 장조림 고기가 단단하고 잘 찢어지지 않음 : 물에서 먼저 삶은
32. 밀가루를 계량하는 방법으로 올바른 것은?
 ① 체에 친 후 스푼으로 수북히 담은 뒤 주걱(spatula)으로 싹 깎아서 측정한다.
 ② 계량컵에 넣고 눌러주어 쏟았을 때 컵의 형태가 나타나도록 하여 측정한다.
 ③ 체에 친 후 계량컵을 평평하게 되도록 흔들어 준 다음 측정한다.
 ④ 계량컵에 담고 살짝 흔들어 수평이 되게 한 다음 측정한다.
33. 일반적으로 채소의 조리시 가장 손실되기 쉬운 성분은?
 ① 비타민 E ② 비타민 A
 ③ 비타민 B6 ④ 비타민 C
34. 음식의 색을 고려하여 녹색채소를 무칠 때 가장 나중에 넣어야 하는 조미료는?
 ① 소금 ② 고추장
 ③ 설탕 ④ 식초
35. 생선 비린내를 없애는 방법과 거리가 먼 것은?
 ① 파, 마늘, 생강 등을 사용한다. ② 우유를 사용한다.
 ③ 물로 씻어 낸다. ④ 설탕을 사용한다.
36. 식물성 액체유를 경화 처리한 고체 기름은?
 ① 버터 ② 마요네즈
 ③ 라드 ④ 쇼트닝
37. 담즙의 기능을 설명한 것 중 틀린 것은?

- ① 유화작용 ② 약물 및 독소 등의 배설작용
 - ③ 당질의 소화 ④ 산의 중화작용
38. 침에 들어있는 소화효소의 작용은?
- ① 지방을 지방산과 글리세린으로 분해한다.
 - ② 녹말을 맥아당으로 변화시킨다.
 - ③ 단백질을 아미노산으로 분해한다.
 - ④ 수용성 비타민을 분해한다.
39. 다음 설명 중 신선란은?
- ① 수양난백이 농후난백보다 많다.
 - ② 난황이 넓적하게 퍼진다.
 - ③ 삶았을 때 난황표면이 쉽게 암록색으로 변한다.
 - ④ 기실부가 거의 생성되지 않았다.
40. 다음 중에서 직접비의 합계액은?
- ① 제조원가 ② 총원가
 - ③ 판매가격 ④ 직접원가
41. 주방에서 후드(hood)의 가장 중요한 기능은?
- ① 실내의 습도를 유지시킨다.
 - ② 증기, 냄새 등을 배출시킨다.
 - ③ 실내의 온도를 유지시킨다.
 - ④ 바람을 들어오게 한다.
42. 용량을 측정하는 단위에서 1쿼터(quart)는 약 몇 컵이 되는가?
- ① 약 1컵 ② 약 2컵
 - ③ 약 4컵 ④ 약 3컵
43. 양갱을 만들 때 필요한 재료가 아닌 것은?
- ① 한천 ② 팔랑금
 - ③ 설탕 ④ 젤라틴
44. 계산 경제성의 원칙을 다른 말로 무엇이라고 하는가?
- ① 간접성의 원칙 ② 중요성의 원칙
 - ③ 계산성의 원칙 ④ 비교성의 원칙
45. "사태찜, 족편, 꼬리공탕, 쇠머리편육" 요리들은 육류조리의 어떤 원리를 특히 이용한 것인가?
- ① 콜라겐 결합조직의 젤라틴화
 - ② 단백질의 열에 의한 응고
 - ③ 국물의 부드럽고, 진한 맛
 - ④ 오랜 시간의 가열에 의한 연화
46. 다음은 식단 작성의 순서이다. 맞게 연결된 것은?

ㄱ. 3식의 영양량 배분
ㄴ. 주식의 종류와 양 결정
ㄷ. 미량 영양소 보급방법 결정
ㄹ. 조리사의 배합 고려
ㅁ. 급여영양량 결정
ㅂ. 부식의 결정

- ① ㄷ→ㄴ→ㄱ→ㄹ→ㅁ→ㅂ ② ㄹ→ㄱ→ㄷ→ㄴ→ㅁ→ㅂ

- ③ ㄱ→ㄱ→ㄴ→ㅂ→ㄷ→ㄹ ④ ㄱ→ㄷ→ㄹ→ㄴ→ㅁ→ㅂ
47. 유지의 품질 저하에 대한 설명으로 맞는 것은?
- ① 불포화지방산이 많은 것은 공기의 산화를 받기 쉽다.
 - ② 유지를 갈색 병에 넣어 두면 햇빛이 비치는 곳이라도 상관없다.
 - ③ 가열온도가 낮을수록 산화가 촉진된다.
 - ④ 스테인리스 냄비를 사용했을 때 산화가 가장 빠르다.
48. 수입쇠고기 두근을 30,000원에 구입하여 50명의 식사를 공급하였다. 식단가격을 2,500원으로 정한다면 식품의 원가는 몇 %인가?
- ① 12% ② 83%
 - ③ 42% ④ 24%
49. 식품의 감별로 적합하지 않은 것은?
- ① 송이버섯 - 봉오리가 크고 줄기가 부드러운 것
 - ② 달걀 - 표면이 거칠고 광택이 없는 것
 - ③ 감자, 고구마 - 병충해, 발아, 외상, 부패 등이 없는 것
 - ④ 사과일 - 성숙하고 신선하며 청결한 것
50. 피급식자의 영양소요량 결정에 고려해야 할 조건으로만 묶여진 것은?
- ① 연령, 성별, 노동강도 ② 연령, 신장, 체중
 - ③ 연령, 노동강도, 신장 ④ 연령, 성별, 체중

4과목 : 공중보건

51. 세계보건기구(WHO)의 중요 기능이 아닌 것은?
- ① 개인의 정신보건 향상
 - ② 회원국에 대한 기술지원 및 자료공급
 - ③ 전문가 파견에 의한 기술자문 활동
 - ④ 국제적인 보건사업의 지휘 및 조정
52. 공기의 조성원소 중에 가장 많은 체적 백분율을 차지하는 것은?
- ① 이산화탄소 ② 질소
 - ③ 산소 ④ 아르곤
53. 잠복기가 가장 긴 전염병은?
- ① 파라티푸스 ② 디프테리아
 - ③ 한센병 ④ 콜레라
54. 아메바에 의해서 발생하는 질병은?
- ① 장티푸스 ② 이질
 - ③ 콜레라 ④ 유행성 간염
55. 집단감염이 잘 되는 기생충은?
- ① 회충 ② 요충
 - ③ 구충 ④ 편충
56. 민물고기를 생식한 일이 없는 경우에 간흡충에 감염될 가능성이 있는 것은?
- ① 채소의 생식으로 감염
 - ② 가재, 게 등의 생식으로 감염

- ③ 요리 기구를 통해서 감염
- ④ 공기전파로 감염

57. 자외선에 의한 인체 건강 장애와 거리가 먼 것은?

- ① 설안염 ② 결막염
- ③ 백내장 ④ 폐기종

58. 쓰레기 소각처리시 가장 위생적으로 문제가 되는 것은?

- ① 높은 열의 발생 ② 사후 폐기물 발생
- ③ 대기오염과 다이옥신 ④ 화재발생

59. 장티푸스에 대한 예방대책으로 적절하지 않은 것은?

- ① 검역을 강화한다.
- ② 환경위생관리를 강화한다.
- ③ 보균자 관리를 강화한다.
- ④ 예방접종을 강화한다.

60. 포자(아포) 형성균의 멸균에 알맞은 소독법은?

- ① 자비소독법 ② 저온 소독법
- ③ 고압증기멸균법 ④ 희석법

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
②	②	②	③	③	④	①	③	③	③
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
③	③	③	④	③	②	②	③	④	④
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
③	④	③	③	②	①	③	③	①	③
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
④	①	④	④	④	④	③	②	④	④
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
②	③	④	②	①	③	①	④	①	①
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
①	②	③	②	②	③	④	③	①	③